

I NOSTRI ANTIPASTI

OUR APPETIZERS

CARPACCIO DI FILETTO DI MORA ROMAGNOLA AFFUMICATO E MARINATO,
MISTICANZA DI ERBETTE, CARAMELLO DI ACETO VECCHIO,
CIALDA DI PARMIGIANO € 15,00
*Carpaccio of smoked and marinated pork tenderloin,
herb misticanza, Old vinegar caramel, wafer of Parmesan cheese (7)*

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDATA DI FONTINA VALDOSTANA,
GRANELLA DI NOCCIOLE € 12,00
Low temperature Egg, Fontina cheese fondue, crumble hazelnut (3,7,8)

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (6 LUMACHE) € 16,00
Bourguignonne snails (6 snails)

CRUDO DI GAMBERO VIOLA COME UNA PIZZA MARGHERITA € 18,00
Purple shrimp crudo as if it were a mock margherita pizza (1,2,7)

TARTARE DI TONNO ROSSO, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,
MOUSSE DI ROBIOLA, RIDUZIONE DI SOIA E MIELE € 18,00
*Red Tuna Tartare, sweet and sour purple cabbage,
Robiola cheese mousse, soy reduction and honey (1,4,7)*

I NOSTRI PRIMI OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 26,00
Fresh pasta noodles with black truffle (1,3,7)

IL NOSTRO TORTELLINO IN BRODO DI CAPPONE E MANZO € 15,00
Our tortellini in capon broth (1,3,7)

RIBOLLITA DI MARE € 15,00
Seafood ribollita (1,3,14)

SPAGHETTO PASTIFICIO MARTELLI ALLO SCOGLIO € 25,00
Seafood spaghetti (1,14)

RISOTTO MANTECATO CON SALSA D'OSTRICA,
CRUDO DI MAZZANCOLLA, COZZE DI SPEZIA € 18,00
Risotto mantecato with oyster sauce, shrimp carpaccio, mussels (2,7)

LASAGNETTA, MAZZANCOLLE E FUNGHI PORCINI € 14,00
Lasagne, prawns and porcini mushrooms (1,2,3,7)

TARTUFO BIANCO SOLO SU PRENOTAZIONE ALLA QUOTAZIONE DEL GIORNO

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

BOLLITO MISTO,
PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO NOVELLO € 25,00
Mixed boiled meat, mashed potato with new oil

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA
PATATE AL BURRO FUSO (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 31,00
Chianina sirloin steak (cooked rare only) with black truffle, potatoes and melted butter (7)

FILETTO DI ORATA GRATIN,
CREMA DI ZUCCA VIOLINA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 28,00
Thyme-crusteD snapper, Pumpkin cream, Acqualagna black truffle (1,4,7)

TATAKI DI TONNO ROSSO IN CROSTA DI SESAMO, GAZPACHO,
CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA € 25,00
Sesame-crusteD bluefin tuna tataki, gazpacho, caramelized tropea onion (7)

CRUDO DI MARE SOLO SU PRENOTAZIONE € 60,00
Seafood crudo by reservation only (2,4,6,14)

LE NOSTRE DOLCEZZE

OUR DESSERTS

STRUDEL DI MELE € 7,00

(1,3,8)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE DI ARACHIDI, CARAMELLO SALATO € 7,00

(1,3,7,8)

CRUMBLE DI PANETTONE, CREMA CHANTILLY, FRUTTI DI BOSCO € 7,00

(1,3,7)

PESCA MELBA € 8,00

(3,7)

BISCOTTI AL CIOCCOLATO, CALICE DI BAROLO CHINATO € 8,00

(1,3,7,8)

COPERTO € 3,00

Cover charge

LE PROPOSTE TOSCANE

TUSCAN PROPOSALS

SALUMI TOSCANI, PECORINO, FETTUNTA € 10,00

Tuscan cured meats, pecorino cheese, olive oil bruschetta (1,7,12)

TORDELLO GARFAGNINO AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00

Tortello garfagnino with cinta senese ragout (3,7,8)

CACCIATORA DI MISTO CARNI CON POLENTA € 15,00

Mixed meat stew with polenta

PORCHETTA AL FORNO, PATATE AL ROSMARINO € 15,00

Roast suckling pig, roast potatoes (7)

TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRETTA (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 15,00

Chianina Sirilion Beef (served only rare) with balsamic vinegar

PATATE AL ROSMARINO € 4,00

Baked potatoes

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " FERMA 0.75 CL € 2.00

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " MOSSA 0.75 CL € 2.00

ACQUA PANNA 0.75 CL € 3.50

ACQUA SAN PELLEGRINO 0.75 CL € 3.50

PEPSI COLA €3.50

APEROL SPRITZ € 7.00

CAMPARI SPRITZ € 7.00

GIN TONIC € 10.00

CAFFÈ € 3.00

AMARI/GRAPPA € 5,00

CALICE VINO DA DESSERT 5,00

CALICE VINO BIANCO € 6.00

CALICE VINO ROSSO € 6.00

GENTILI CLIENTI

I PIATTI PRESENTATI NELLA NOSTRA OFFERTA POSSONO CONTENERE INGREDIENTI COME "ALLERGENI" SECONDO QUANTO PREVISTO DALL'ALLEGATO 11 DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 NELLO SPECIFICO:

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI*
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI*
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA*
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE*
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI*
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA*
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)*
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI*
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO*
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE*
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO*
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE*
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI*
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI*

POSSIBILI CONTAMINAZIONI

PUR OSSERVANDO LE BUONE NORME IGIENICHE E GLI ACCORGIMENTI PREVISTI DALLE PROCEDURE IN USO, POTREBBERO AVVENIRE CONTAMINAZIONI NON INTENZIONALI NELLE RICETTE DEFINITE,

PERTANTO

NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

SI PREGA, IN CASO DI ALLERGIE SPECIFICHE E/O INTOLLERANZE, DI FARLO PRESENTE AL PERSONALE ONDE ADOTTARE SPECIFICI ACCORGIMENTI PER RIDURRE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE.

BONIFICA PESCE CRUDO

REG. CE 853/04 E CIRCOLARE N. 4379-P DEL 17/02/2011 E S.M.I

TUTTI PRODOTTI DI MARE DESTINATI A ESSERE CONSUMATI CRUDI SOGGETTI A POSSIBILI CONTAMINAZIONI DI ANISAKIS, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA TRAMITE ABBATTIMENTO A -38°C PER 24 ORE E STOCCAGGIO IN CELLA A -20° C

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

LA DIREZIONE

RISTORANTE ALFONSO IN PIAZZANGELIO